



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

เลขที่ 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ 36 ถนนอรุณอมรินทร์
แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในค้าน

การทดสอบอาหารและอาหารสัตว์

(ดร.ภัทรร์ สร้อยสังวาลย์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565
ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

หมายเลขทะเบียน 1005/42

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	อาหาร ¹	1. Fat	- AOAC (2019) 948.15 - AOAC (2019) 960.39 - AOAC (2019) 922.06 - AOAC (2019) 945.38F - AOAC (2019) 925.12 - AOAC (2019) 935.38 - AOAC (2019) 935.39D - AOAC (2019) 989.05 - AOAC (2019) 995.19 - AOAC (2019) 945.18A
2.	- ชั้นพื้นและผลิตภัณฑ์ - เปปิงและผลิตภัณฑ์ - อาหารสัตว์และ อาหารสัตว์เลี้ยง	2. Fat	In-house method T 966 based on AOAC (2019) 945.38F, 922.06 , 954.02
3.	- นมและผลิตภัณฑ์ - ครีมและผลิตภัณฑ์	3. Fat	In-house method T 967 based on AOAC (2019) 989.05 and AOAC (2019) 995.19
4.	อาหาร ²	Fatty acid :Saturated 4. Butyric acid (C4:0) 5. Caproic acid (C6:0) 6. Caprylic acid (C8:0) 7. Capric acid (C10:0) 8. Undecanoic acid (C11:0) 9. Lauric acid (C12:0)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหงเปี้ยน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4.	อาหาร ²	Fatty acid :Saturated 10. Tridecanoic acid (C13:0) 11. Myristic acid (C14:0) 12. Pentadecanoic acid (C15:0) 13. Palmitic acid (C16:0) 14. Heptadecanoic acid (C17:0) 15. Stearic acid (C18:0) 16. Arachidic acid (C20:0) 17. Heneicosanoic acid (C21:0) 18. Behenic acid (C22:0) 19. Tricosanoic acid (C23:0) 20. Lignoceric acid (C24:0)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

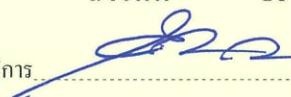
วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4.	อาหาร ²	Polyunsaturated 30. Linolelaidic acid (C18:2 trans) 31. Linoleic acid (C18:2, Omega-6) 32. γ -Linolenic acid (C18:3, Omega-6) 33. Linolenic acid (C18:3, ALA, Omega-3) 34. Eicosadienoic acid (C20:2, Omega-6) 35. cis-8,11,14- Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-6) 36. Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-3) 37. Arachidonic acid (C20:4, ARA, Omega-6) 38. Docosadienoic acid (C22:2, Omega-6) 39. Eicosapentaenoic acid (C20:5, Omega-3) 40. Docosahexaenoic acid (C22:6, DHA, Omega-3)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06
5.	อาหาร ³	41. Trans Fatty acid	In-house method T 9142 based on AOAC (2019) 996.06

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6.	อาหาร ⁴	42. Cholesterol	In-house method T 992 based on Journal of AOAC International Vol. 76 , No.4 , 1993.
7.	- อาหาร ⁵ - อาหารสัตว์ และ อาหารสัตว์เลี้ยง	43. Total Nitrogen/ Total Protein	In-house method T 927 based on AOAC (2019) 991.20
8.	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเข้ม ⁶ ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเข้ม ⁶ ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ขัญพืชและผลิตภัณฑ์ - นมและผลิตภัณฑ์	44. Total Carbohydrate/ Calories/Calories from fat	Methods Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1, 5
9.	- ขัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเข้ม ⁶ ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเข้ม ⁶ ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)	45. Dietary fiber	In-house method T 995 based on AOAC (2019) 985.29
10.	อาหารสัตว์และอาหารสัตว์เลี้ยง	46. Crude fiber	AOAC (2019) 978.10
11.	อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเข้ม ⁶ ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)	47. Salt (Chloride as Sodium Chloride)	AOAC (2019) 937.09

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
12.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สค แห่เย็น แห่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)	48. Salt (Chloride as Sodium Chloride)	In-house method T 949 based on AOAC (2019) 937.09
		49. Nitrite/Nitrate	In-house method T 9170 based on AOAC (2019) 976.14
13.	อาหารสัตว์และอาหารสัตว์เมือง	50. Moisture	- AOAC (2019) 930.15 - AOAC (2019) 934.01
14.	อาหาร ⁶	51. Moisture	- AOAC (2019) 950.46B - AOAC (2019) 952.08 - AOAC (2019) 925.10 - AOAC (2019) 926.07 - AOAC (2019) 945.38B - AOAC (2019) 935.36 - AOAC (2019) 935.39A - AOAC (2019) 934.06 - AOAC (2019) 920.151A - AOAC (2019) 920.151B - AOAC (2019) 925.40 - AOAC (2019) 927.05 - AOAC (2019) 948.12 - AOAC (2019) 920.116 - AOAC (2019) 964.22 - AOAC (2019) 945.39A - AOAC (2019) 990.19

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

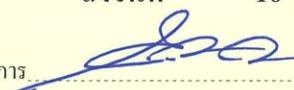
วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
15.	แป้งและผลิตภัณฑ์	52. Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
16.	ขัญพืชและผลิตภัณฑ์	53. Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
17.	นมและผลิตภัณฑ์	54. Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
18.	อาหารสัตว์และอาหารสัตว์เลี้ยง	55. Ash	AOAC (2019) 942.05
19.	อาหาร ⁷	56. Ash	<ul style="list-style-type: none"> - AOAC (2019) 920.153 - AOAC (2019) 938.08 - AOAC (2019) 923.03 - AOAC (2019) 925.11 - AOAC (2019) 945.38C - AOAC (2019) 930.22 - AOAC (2019) 935.39B - AOAC (2019) 940.26 - AOAC (2019) 925.51 - AOAC (2019) 950.49 - AOAC (2019) 945.46 - AOAC (2019) 930.30 - AOAC (2019) 945.48E - AOAC (2019) 935.42 - AOAC (2019) 920.117 - AOAC (2019) 945.39B - AOAC (2019) 945.18C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหะเบี่ยน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
20.	แป้งและผลิตภัณฑ์	57. Ash	In-house method T 924 based on AOAC (2019) 923.03
21.	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	58. Ash	In-house method T 924 based on AOAC (2019) 945.38C
22.	นมและผลิตภัณฑ์	59. Ash	In-house method T 924 based on AOAC (2019) 945.46
23.	<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แข็ง เย็น แข็งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แข็ง เย็น แข็งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	Pesticide residue group : -Organochlorine 60. aldrin 61. cis-chlordane 62. trans-chlordane 63. p,p'-DDD 64. p,p'-DDE 65. o,p'-DDT 66. p,p'-DDT 67. dicofol 68. dieldrin 69. alpha-endosulfan 70. beta-endosulfan 71. endosulfan-sulfate 72. endrin	In-house method T 9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขทะเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
23.	<ul style="list-style-type: none"> - ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ - พื้กและผลิตภัณฑ์ (สค แข่ย์เงิน แข่ย์แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - พล ไม้และผลิตภัณฑ์ (สค แข่ย์เงิน แข่ย์แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - เปปิงและผลิตภัณฑ์ - น้ำผล ไม้ 	<p>Pesticide residue group :</p> <p>-Organochlorine</p> <p>73. alpha-BHC 74. beta-BHC 75. gamma-BHC 76. heptachlor 77. heptachlor epoxide 78. hexachlorobenzene</p> <p>Pesticide residue group :</p> <p>-Organophosphate</p> <p>79. acephate 80. azinphos-ethyl 81. azinphos-methyl 82. chlorgenvinphos 83. chlorpyrifos-ethyl 84. chlorpyrifos-methyl 85. diazinon 86. dichlorvos 87. dicrotophos 88. dimethoate 89. disulfoton 90. EPN 91. ethion</p>	In-house method T 9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอทะเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
23.	<ul style="list-style-type: none"> - ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แห้ง เย็น แห้งเย็น ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งเย็น ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	Pesticide residue group : -Organophosphate 92. ethoprophos 93. etrimfos 94. fenitrothion 95. malathion 96. methamidophos 97. methidathion 98. mevinphos 99. monocrotophos 100. omethoate 101. parathion-ethyl 102. parathion-methyl 103. phorate 104. phosalone 105. phosphamidon 106. pirimiphos-ethyl 107. pirimiphos-methyl 108. profenofos 109. prothiofos 110. triazophos	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA, USA, SOP (2002)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 9 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

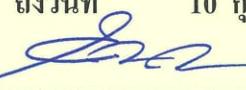
วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະทะเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
23.	<ul style="list-style-type: none"> - ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แห้ง เส้น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แห้ง เส้น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	<p>Pesticide residue group :</p> <p>- Pyrethroid</p> <p>111. cyfluthrin 112. lambda-Cyhalothrin 113. cypermethrin 114. deltamethrin 115. fenvalerate 116. permethrin</p> <p>Pesticide residue group :</p> <p>- Carbamate</p> <p>117. aldicarb 118. aldicarb sulfone 119. carbaryl 120. carbofuran 121. 3-hydroxy carbofuran 122. methiocarb 123. methomyl 124. oxamyl 125. promecarb 126. propoxur</p>	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA, USA, SOP (2002)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 10 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหงเปี้ยน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
24.	เนื้อสัตว์ (สค)	Pyrethroid 127. cyfluthrin 128. lambda-Cyhalothrin 129. cypermethrin 130. deltamethrin 131. fenvalerate 132. permethrin	In-house method T 9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)
25.	- ผัก (สค แฟร์เย็น แฟร์เบ็ง อบแห้ง) - ผลไม้ (สค แฟร์เย็น แฟร์เบ็ง อบแห้ง) - ชั้ญพืชและผลิตภัณฑ์ - เปปิงและผลิตภัณฑ์	Pesticide Multiresidues 133. abamectin (Avermectin B1a) 134. acephate 135. acetamiprid 136. acetochlor 137. alachlor 138. aldicarb 139. aldicarb sulfone 140. aldicarb sulfoxide 141. aldrin 142. ametryn 143. amitraz 144. anilofos 145. atrazine 146. azinphos-ethyl 147. azinphos-methyl	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 11 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง อบแห้ง) - ชั้ญพืชและผลิตภัณฑ์ - เปปีงและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 148. azoxystrobin 149. benalaxyl 150. benomyl 151. bifenazate 152. bifenox 153. bifenthrin 154. bitertanol 155. boscalid 156. bromacil 157. bromophos-ethyl 158. bromophos-methyl 159. buprofezin 160. butachlor 161. carbaryl 162. carbendazim 163. carbofuran 164. 3-hydroxycarbofuran 165. carbosulfan 166. carboxin 167. chlorantraniliprole 168. cis-chlordane 169. trans-chlordane	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 12 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหง.เบี้ยน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ


(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ช้อนพืชและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 170. chlорfenapyr 171. chlорfenvinphos 172. chlорfluazuron 173. chlорpyrifos-ethyl 174. chlорpyrifos-methyl 175. clofentezine 176. clomeprop 177. clothianidin 178. cyanazine 179. cyfluthrin 180. cyhalofop-butyl 181. lambda-cyhalothrin 182. cypermethrin 183. cyproconazole 184. cyprodinil 185. p,p'-DDD 186. p,p'-DDE 187. o,p'-DDT 188. p,p'-DDT 189. deltamethrin 190. demeton-S-methyl 191. diazinon	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health , Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 13 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ชัญพืชและผลิตภัณฑ์ - เป็นและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 192. dichlorvos 193. dicloctomet 194. diclofop-methyl 195. dicloran 196. dicofol 197. dicrotophos 198. dieldrin 199. difenoconazole 200. diflubenzuron 201. diflufenican 202. dimethenamid 203. dimethoate 204. dimethomorph 205. dimethylvinphos 206. dinotefuran 207. diphenamid 208. diphenylamine 209. disulfoton 210. diuron 211. edifenphos 212. alpha-endosulfan 213. beta-endosulfan 214. endosulfan-sulfate	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 14 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเปียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แห้ง เย็น แห้งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แห้งเย็น แห้งเย็น อบแห้ง) - ชั้มพีชและผลิตภัณฑ์ แป้งและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 215. endrin 216. endrin-ketone 217. EPN 218. ethalfluralin 219. ethion 220. ethiprole 221. ethofumesate 222. ethoprophos 223. etofenprox 224. etoxazole 225. etridiazole 226. etrimfos 227. famoxadone 228. fenamidone 229. fenarimol 230. fenbuconazole 231. fenitrothion 232. fenobucarb 233. fenothiocarb 234. fenoxyanil 235. fenoxaprop-P-ethyl 236. fenpropathrin 237. fenpropimorph	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 15 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

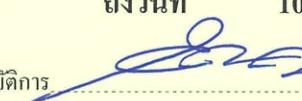
วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเปียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ


(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถานันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แข็ง เย็น แข็งแข็ง อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แข็งเย็น แข็งแข็ง อบแห้ง) - ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 238. fenpyroximate 239. fensulfothion 240. fenthion 241. fenvalerate 242. fipronil 243. flamprop-M-isopropyl 244. flonicamid 245. flubendiamide 246. flucythrinate 247. fludioxonil 248. fluquinconazole 249. flusilazole 250. flutriafol 251. tau-fluvalinate 252. formetanate-HCl 253. halfenprox 254. alpha-HCH 255. beta-HCH 256. delta-HCH 257. gamma-HCH 258. heptachlor 259. heptachlor epoxide	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 16 ของทั้งหมด 42 หน้า

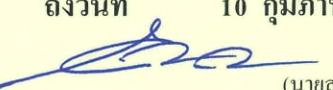
แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขทะเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ  (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 260. hexachlorobenzene 261. hexaconazole 262. hexazinone 263. hexythiazox 264. imazalil 265. imazamethabenz-methyl 266. imibenconazole 267. imidaclorpid 268. indoxacarb 269. iprobenfos 270. iprodione 271. isazofos 272. isofenphos 273. isoprocarb 274. isoprothiolane 275. isoxadifen-ethyl 276. isoxathion 277. kresoxim-methyl 278. lenacil 279. lufenuron 280. malathion 281. mefenpyr-diethyl 282. mepronil	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 17 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถานันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	- ผัก (สด แข็งเย็น แข็งแข็ง อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แข็งเย็น แข็งแข็ง อบแห้ง) - ชั้ญพืชและผลิตภัณฑ์ - เปปิงและผลิตภัณฑ์	Pesticide Multiresidues 283. metalaxylyl 284. methamidophos 285. methidathion 286. methiocarb 287. methomyl 288. methoprene 289. methoxychlor 290. methoxyfenozide 291. metolachlor 292. mevinphos 293. monocrotophos 294. myclobutanil 295. nitrothal-isopropyl 296. norflurazon 297. novaluron 298. omethoate 299. oxadiazon 300. oxamyl 301. oxyfluorfen 302. paclobutrazole 303. parathion-ethyl 304. parathion-methyl 305. pendimethalin	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 18 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แห้ง เย็น แห้งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แห้ง เย็น แห้งเย็น อบแห้ง) - ชัญพืชและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 306. permethrin 307. phenothrin 308. phenthroate 309. 2-phenylphenol 310. phorate 311. phosalone 312. phosmet 313. phosphamidon 314. piperophos 315. pirimiphos-ethyl 316. pirimiphos-methyl 317. pretilachlor 318. prochloraz 319. procymidone 320. profenofos 321. prohydrojasmon 322. promecarb 323. propanil 324. propargite 325. propazine 326. propiconazole 327. propoxur	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 19 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แข็ง เย็น แข็งเย็น อบแห้ง) - ขัญพืชและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 328. prothifos 329. pyraclostrobin 330. pyrethrins 331. pyridaben 332. pyrifenoxy 333. pyrimethanil 334. pyriproxyfen 335. pyroquilon 336. quinalphos 337. quinoxifen 338. quintozene 339. simazine 340. simetryn 341. spinetoram 342. spinosad 343. spirodiclofen 344. spirotetramat 345. spiroxamine 346. tebuconazole 347. tebufenozide 348. tebufenpyrad 349. tefluthrin 350. terbacil	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 20 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นแพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25.	<ul style="list-style-type: none"> - ผัก (สด แห้ง เย็น แห้งเย็น อบแห้ง) - ผลไม้ (สด แห้ง เย็น แห้งเย็น อบแห้ง) - ชัญพืชและผลิตภัณฑ์ - เปปิงและผลิตภัณฑ์ 	Pesticide Multiresidues 351. tetraconazole 352. tetradifon 353. thenylchlor 354. thiabendazole 355. thiacloprid 356. thiamethoxam 357. thiobencarb 358. thiodicarb 359. thiophanate-methyl 360. tolclofos-methyl 361. tolfenpyrad 362. tralomethrin 363. triadimefon 364. triadimenol 365. tri-allate 366. triazophos 367. tribufos 368. tricyclazole 369. trifloxystrobin 370. triflumizole 371. trifluralin 372. uniconazole-P 373. zoxamide	In-house method T 9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan, 2006

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 21 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
26.	อาหาร ⁸	Total Sugar : 374. Fructose 375. Glucose 376. Sucrose 377. Maltose 378. Lactose	In-house method T 997 based on AOAC (2019) 982.14
27.	อาหาร ⁹	379. Vitamin A	In-house method T 969 based on AOAC (2019) 992.06
28.	อาหาร ¹⁰	380. Vitamin B1	In-house method T 970 based on AOAC (2019) 942.23
		381. Vitamin B2	In-house method T 971 based on AOAC (2019) 970.65
29.	อาหาร ¹¹	382. Vitamin C	In-house method T 972 based on Internation Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No.17a, 1995
30.	- อาหารสัตว์ - วัตถุคุณภาพอาหารสัตว์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์	383. Aflatoxin (B1 , B2 , G1 , G2 and total)	In-house method T 9212 based on AOAC (2019) 999.07

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 22 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถานบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
31.	- เครื่องแกง - เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บเน็น แซ่บแจ๊ง [®] ผ่านกรรมวิธี) - น้ำผลไม้ (เข้มข้นและเจือจาง) - พักดอง - ลูกอม - น้ำยาอ่อนน้อม	384. Benzoic acid (Sodium benzoate) 385. Sorbic acid (Potassium sorbate)	In-house method T 9124 based on ISO 22855:2008
32.	- เนื้อสัตว์ (สค แซ่บเน็น แซ่บแจ๊ง) - สัตว์น้ำ [®] (สค แซ่บเน็น แซ่บแจ๊ง)	386. Flumequine 387. Oxolinic acid 388. Nitrofurans (SC, AOZ, AMOZ and AH)	In-house method T 9116 based on Journal of AOAC International , Vol.74, No.4, 1991. In-house method T 9118 based on Analytica chimica acta 520 (2004)
		389. Chloramphenicol	In-house method T 9117 based on U.S. Food and Drug Administration, LIB#4302 (2002)
		Tetracyclines group : 390. Tetracycline 391. Oxytetracycline 392. Chlortetracycline	In-house method T 9200 based on Journal of Chromatography A, 987 (2003) p.227-233.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 23 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

**ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
32.	- เนื้อสัตว์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเป็ง) - สัตว์น้ำ (สค แซ่บเน็น แซ่บเป็ง)	Sulfonamide group : 393. Sulfadiazine 394. Sulfaquinoxaline 395. Sulfamethazine 396. Sulfathiazole 397. Sulfamerazine 398. Sulfadimethoxine Fluoroquinolone group : 399. Enrofloxacin 400. Ciprofloxacin	In-house method T 9202 based on Journal of Chromatography A, 1209 (2008) p. 1-9. In-house method T 9210 based on Journal of Food and Drug Analysis, Vol.18, No.2, 2010, p.87-97.
33.	เนื้อสัตว์ (สค แซ่บเน็น แซ่บเป็ง)	Beta-agonists 401. Clenbuterol 402. Salbutamol 403. Ractopamine	In-house method T 9209 based on Science China Chemistry, Vol.53, No.4, 2010, p.832-840.
34.	สัตว์น้ำ (สค แซ่บเน็น แซ่บเป็ง)	404. Malachite green 405. Leucomalachite green	In-house method T 9150 based on Analytica Chimica Acta. Vol.586, 2007.
35.	ผลิตภัณฑ์บนมือ	406. Acrylamide	In-house method T 9167 based on Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol.51, 2003

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 24 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหะเบี่ยน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
36.	อาหาร ¹²	407. Sodium (Na) 408. Calcium (Ca) 409. Iron (Fe) 410. Zinc (Zn) 411. Copper (Cu) 412. Potassium (K) 413. Phosphorus (P) 414. Magnesium (Mg) 415. Manganese (Mn)	In-house method T 9152 based on AOAC (2019) 984.27
37.	ถุงลม ขنمเบลลี่ หมากฟรุ๊ง	416. Copper (Cu)	
38.	อาหาร ¹³	417. Arsenic (As) 418. Mercury (Hg)	In-house method T 9153 based on AOAC (2019) 986.15
39.	อาหาร ¹⁴	419. Lead (Pb) 420. Cadmium (Cd)	In-house method T 9166 based on AOAC (2019) 999.10
40.	อาหาร ¹⁵	421. Tin (Sn)	In-house method T 944 based on AOAC (2019) 985.16

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 25 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
41.	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - พักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - เชือกและผลิตภัณฑ์ - น้ำและผลิตภัณฑ์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์ - อาหารสัตว์และอาหารสัตว์เลี้ยง 	422. Total Nitrogen/ Total Protein	In-house method T 9258 based on AOAC (2019) 992.15

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 26 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
42.	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องดื่ม** - ชา กาแฟ โกโก้ - น้ำปลาและซอสปรุงรส - เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส - นมและผลิตภัณฑ์ - ช็อกพีชและผลิตภัณฑ์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก - ผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้ - ผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล - ผลิตภัณฑ์จากไข่ - ผลิตภัณฑ์จากสาหร่าย - อาหารกึ่งสำเร็จรูป - วัตถุเจือปนในอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> Alcohol 423. Ethyl alcohol 424. Methyl alcohol 	In-house method T 9256 based on AOAC (2019) 2016.12
43	<ul style="list-style-type: none"> - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แห็ง เย็น แห๊ะ เบียง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แห็ง เย็น แห๊ะ เบียง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ช็อกพีชและผลิตภัณฑ์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> 425. Paraquat 426. Glyphosate 	<ul style="list-style-type: none"> In-house method T9260 based on QuPPe-PO-Method 4.1, EURL-SRM Version 11, Feb 2020 In-house method T9261 based on QuPPe-PO-Method 1.5, EURL-SRM Version 11, Feb 2020

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 27 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถานบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
44.	-เครื่องดื่ม** -อาหารที่มีส่วนประกอบของ กัญชง ¹⁵ -ชา กาแฟ โกรโก ¹⁶ -ชั้นพืชและผลิตภัณฑ์ -ผลิตภัณฑ์จากแป้ง -ถั่วและผลิตภัณฑ์ -น้ำมัน -สารสกัดเข้มข้นจากพืช -เม็ดพืชน้ำมัน	427. Cannabidiol (CBD)	In-house method T9259 based on AOAC (2019) 2018.11
45.	- อาหาร ¹⁶ - วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม	428. <i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)
		429. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
		430. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)
		431. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 28 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ


(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
46.	อาหาร ¹⁶	432. Coliforms (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4) ISO 4831:2006
		433. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	- AOAC (2019) 991.14 - AOAC (2019) 998.08
		434. Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		435. Aerobic Plate Count 30°C (CFU)	ISO 4833-1 : 2013
		436. Yeasts and Molds (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 21
		437. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 14)
		438. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
		439. <i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	FDA BAM, <i>Online</i> , 2004, (Chapter 9)
		440. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)	ISO 21872-1:2017

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 29 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ


(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
46.	อาหาร ¹⁶	441. Enterobacteriaceae (CFU)	ISO 21528-2:2017
		442. Enterococci (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 10
47.	- อาหาร ¹⁷ - เครื่องดื่ม **	443. Thermophilic aerobic count 55°C (CFU)	In-house method T 9221 in connection with - FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3) - FDA BAM Online, 2001 (Chapter 21A)
48.	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำ (pH > 4.6)	444. Microbial growth at 35°C, 55°C (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 21A)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 30 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรัชัย หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถานันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
49.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> -น้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> -น้ำประปา -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำหล่อเย็น ● น้ำแข็ง 	445. <i>Staphylococcus aureus</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9213B
		446. Aerobic Plate Count (CFU)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater , APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9215B
		447. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250 : 2010
50.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> -น้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> -น้ำประปา -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำหล่อเย็น ● น้ำแข็ง ● เครื่องดื่ม* 	448. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9221B
		449. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9221B

ล้านกมตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 31 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพลด)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
51.	อาหารในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดสูง (pH ≤ 4.6)	450. Incubation test	TIS 335:2018 Clause 6.1-6.2
		451. Mesophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
		452. Thermophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
		453. Yeasts and Molds (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
		454. Aciduric spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
52.	อาหารในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ (pH > 4.6)	455. Incubation test	TIS 335:2018 Clause 6.1-6.2
		456. Mesophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
		457. Thermophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
		458. Putrefactive anaerobes (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
		459. Thermophilic anaerobes (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
		460. Sulfide spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 32 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขทะเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 นายสุรศักดิ์ หมื่นพล

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
53	-เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สค, แซ่บ, แซ่บเงี้ย, ผ่านกรรมวิธี, อบแห้ง) -อาหารพร้อมปูรุ่ง -อาหารกึ่งสำเร็จรูป -อาหารพร้อมบริโภค ¹ -เครื่องปูรุรส	461. DNA-Pork/Ryanodin gene (Detected or not detected)	In-house method T 9128 based on ISO 20224-3;2020 combination with International Journal of Food Science and Technology 38; 2003:111-8

หมายเหตุ

อาหาร¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

- อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บ, แซ่บเงี้ย, ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บ, แซ่บเงี้ย, ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
- แป้งสาลี
- เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์
- มักกะโรนีและผลิตภัณฑ์
- ข้นมปัง
- ผลิตภัณฑ์ข้นอบ
- น้ำนมโโค, นมปูรุ่งแต่งพร้อมคั่ม, นมผง
- ครีม
- วัตถุคุบสำหรับผลิตเบียร์

อาหาร² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

- นมและผลิตภัณฑ์
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บ, แซ่บเงี้ย, ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
- สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บ, แซ่บเงี้ย, ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
- อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สค แซ่บ, แซ่บเงี้ย, ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 33 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

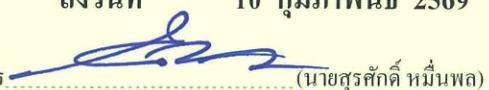
วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขทะเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจนับความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ


(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

5. รักษาและผลิตภัณฑ์
6. ถั่วและผลิตภัณฑ์
7. ไข่และผลิตภัณฑ์
8. สารร้ายและผลิตภัณฑ์
9. แป้งและผลิตภัณฑ์
10. น้ำมันและไขมัน
11. อาหารพร้อมปูง
12. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
13. ชา,กาแฟ,โกโก้
14. เครื่องปูงรส
15. น้ำปลาและซอสปูงรส

อาหาร³ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. นมและผลิตภัณฑ์
2. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
4. รักษาและผลิตภัณฑ์
5. ถั่วและผลิตภัณฑ์
6. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
7. น้ำมันและไขมัน

อาหาร⁴ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. นมและผลิตภัณฑ์
2. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
4. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
5. รักษาและผลิตภัณฑ์
6. ถั่วและผลิตภัณฑ์

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 34 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

7. ไข่และผลิตภัณฑ์
8. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์
9. แป้งและผลิตภัณฑ์
10. อาหารพร้อมปูง
11. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
12. ชา กานแฟ โกโก้
13. เครื่องปูงรส
14. น้ำปลาและซอสปูงรส

อาหาร⁵ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์
4. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. แป้งและผลิตภัณฑ์
7. นมและผลิตภัณฑ์
8. ถั่วและผลิตภัณฑ์

อาหาร⁶ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. แป้งสาลี
4. มัคกะ โรมนีและผลิตภัณฑ์
5. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์
6. ขนมปัง
7. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 35 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหะเบี่ยน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจนับความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

8. ผลไม้แห้ง
9. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
10. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
11. ถั่วและผลิตภัณฑ์
12. น้ำนมโค นมปูรุ่งแต่งพร้อมคั่ม
13. นมผง
14. เนยแข็ง
15. เนยเหลว
16. แป้งถั่วเหลือง

อาหาร⁷ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. แป้งสาลี
4. มัคกะโรนีและผลิตภัณฑ์
5. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์
6. ข้นมปีง
7. ผลิตภัณฑ์นมอบ
8. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
9. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
10. ถั่วและผลิตภัณฑ์
11. น้ำนมโค, นมปูรุ่งแต่งพร้อมคั่ม
12. นมผง
13. นมขันจีด
14. เนยแข็ง
15. เนยเหลว
16. แป้งถั่วเหลือง

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 36 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอหะเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

17. วัตถุคิบสำหรับผลิตเบียร์

อาหาร⁸ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. นมและผลิตภัณฑ์
4. แป้งและผลิตภัณฑ์
5. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
7. สูกอน
8. เครื่องดื่ม *

อาหาร⁹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
4. นมและผลิตภัณฑ์
5. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
7. เครื่องดื่ม *

อาหาร¹⁰ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. นมและผลิตภัณฑ์
4. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. เครื่องดื่ม *

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 37 ของทั้งหมด 42 หน้า

หมายเลขอหง.เบี่ยน 1005/42

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ตรวจนอกความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
เพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร ¹¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
4. นมและผลิตภัณฑ์
5. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
7. แป้งและผลิตภัณฑ์
8. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
9. เครื่องดื่ม *

อาหาร ¹² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
4. แป้งและผลิตภัณฑ์
5. ถั่วและผลิตภัณฑ์
6. นมและผลิตภัณฑ์
7. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
8. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
9. ไข่และผลิตภัณฑ์
10. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
11. เครื่องปรุงรส
12. เครื่องแกง
13. น้ำมันและไขมัน
14. เครื่องดื่ม *

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 38 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอห្មเปียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569


(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร¹³ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
4. ถั่วและผลิตภัณฑ์
5. แป้งและผลิตภัณฑ์
6. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
7. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
8. นมและผลิตภัณฑ์
9. ไข่และผลิตภัณฑ์
10. สารร้ายและผลิตภัณฑ์
11. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
12. เครื่องปรุงรส
13. น้ำมันและไขมัน
14. ยีสต์
15. เครื่องแกง
16. เครื่องดื่ม *
17. วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

อาหาร¹⁴ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
4. ถั่วเปลือกเปeling และผลิตภัณฑ์
5. แป้งและผลิตภัณฑ์
6. นมและผลิตภัณฑ์
7. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 39 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

8. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
9. ไข่และผลิตภัณฑ์
10. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์
11. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
12. เครื่องปรุงรส
13. เครื่องแกง
14. น้ำมันและไขมัน
15. ยีสต์
16. เครื่องดื่ม *
17. วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

อาหาร¹⁵ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. ข้าวฟ่างและผลิตภัณฑ์
4. ถั่วและผลิตภัณฑ์
5. แป้งและผลิตภัณฑ์
6. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
7. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
8. นมและผลิตภัณฑ์
9. ไข่และผลิตภัณฑ์
10. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์
11. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
12. เครื่องปรุงรส
13. ยีสต์
14. เครื่องดื่ม *

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 40 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະทะเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร¹⁶ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
4. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
7. ถั่วและผลิตภัณฑ์
8. แป้งและผลิตภัณฑ์
9. นมและผลิตภัณฑ์
10. ไข่และผลิตภัณฑ์
11. อาหารพร้อมปรุง
12. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
13. อาหารพร้อมบริโภค
14. เครื่องปรุงรส
15. น้ำปลาและซอสปรุงรส
16. เครื่องดื่ม*

อาหาร¹⁷ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
3. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
4. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
6. ไข่และผลิตภัณฑ์
7. ขัญพืชและผลิตภัณฑ์
8. ถั่วและผลิตภัณฑ์

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 41 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະทะเบียน 1005/42

ไฟไว ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569

ห้องปฏิบัติการ สูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

9. เปปีงและผลิตภัณฑ์

10 นมและผลิตภัณฑ์

เครื่องดื่ม* รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

- น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่
- เครื่องดื่มที่มี หรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วย หรือไม่ก็ตาม
- เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วย หรือไม่ก็ตาม เช่นน้ำหวาน
- เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดเข้มข้นต้องเจือจางต่อ
- เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดแห้ง

เครื่องดื่ม** รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

- เครื่องดื่มที่มี หรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วย หรือไม่ก็ตาม
- เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วย หรือไม่ก็ตาม เช่นน้ำหวาน
- เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดแห้ง

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 42 ของทั้งหมด 42 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

หมายเลขอະทะเบียน 1005/42

ให้ไว้ ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565

ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569